

Classic
Meat Grinder



Model #3301

IMPORTANT
Please keep these instructions
and your original box
packaging.

deni[®]



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all of the instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put meat grinder in water, other liquid, or where water may flood the area.
- Place the meat grinder securely in the center of the counter or work space on a flat surface.
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or a lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. **Never feed food by hand.** Always use food pusher. Keep hair, hands, clothing, and utensils away from moving plates while operating to reduce the risk of personal injury and/or damage to the meat grinder.
- Do not use fingers to scrape away food from discharge disc while appliance is operating. Injury may result.
CAUTION: DO NOT PUT YOUR FINGERS NEAR THE HOPPER OR HEAD WHILE IN OPERATION.
- Do not operate with a damaged cord, plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the meat grinder to Keystone Manufacturing Co., Inc. for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Using attachments not recommended or sold by Keystone Manufacturing Co., Inc. may cause hazards.
- Do not use outdoors, household use only. Do not use for industrial purposes.
- Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord come in contact with hot surfaces, including the stove.
- **WARNING:** The cutting blade is sharp. Handle with care when both using and cleaning.
- Do not place near hot gas, electric burner, in an oven, or in a dishwasher.
- If motor stalls, turn off immediately and unplug power unit. To avoid injury, first detach meat grinder head then disassemble and remove clogged pieces.
- Do not use an extension cord with this meat grinder. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- The meat grinder should always be in the "OFF" position before inserting or removing plug from a wall outlet. Before plugging in, ensure the "ON/OFF/R" switch is turned to the "OFF" position.
- Do not pull on the power cord to disconnect, pull on the head of the plug.
- This meat grinder should not be used for other than the intended use.

Classic Meat Grinder

- Never leave grinder unattended while it is operating.
- The Deni Meat Grinder has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the ground food in the end. Please pick them out and throw away. Do not eat them.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- When carrying unit, be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- Do not grind hard foods such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of the meat grinder should not be more than 10 minutes before it is used again. It must cool down approximately 10 minutes.
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating. Wait at least one minute until grinder has come to a complete stop. Otherwise, it may cause an abnormal noise, vibration or an electric spark. This could damage the product.

Functions

- Operating Switches:** Allows you to turn the unit ON, OFF and REVERSE the direction of the feed screw if the unit jams.
- Locking Button:** Holds the grinder head tightly in place.
- Motor Housing:** Provides an outer shell for the motor mechanism.
- Food Pusher:** Used to feed foods into the hopper opening.
- Hopper Tray:** Holds food to be ground.
- Grinder Head:** Holds feed screw, cutting blade, and cutting plates for grinding.
- Feed Screw:** Rotates cutting blade to grind meat.
- Cutting Blade:** Cuts the food before going through the grinding plates.
- Cutting Plates:** Grinds meat into the desired texture; fine, medium, or coarse.
- Sausage Stuffer:** Works as a funnel to fill sausage casings.
- Cap:** Holds the cutting blade and cutting plates in place during grinding.

Features

Grinding Plates

- Coarse
- Medium
- Fine



Sausage Assembly



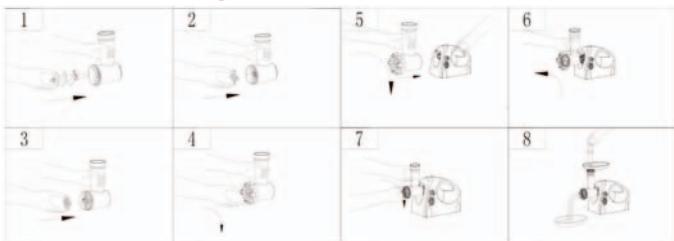
Locking Button



Food Pusher

Classic Meat Grinder

Assembling



1. Make sure the unit is unplugged while assembling.
2. Insert the feed screw into the grinder tube, long end first. (Figure 1)
3. Position the cutting blade onto the feed screw with the flat surface of the blade facing you. NOTE: If it is not fitted properly, meat will not be ground and the cutting plate may be damaged. (Figure 2)
4. Position the desired cutting plate onto the feed screw, against the flat sides of the cutting blade. Be sure the notches on the cutting plate fit into the slots in the grinder tube. (Figure 3)
5. Securely attach the cap to the end of the grinder tube. (Figure 4) Do not over tighten.
6. Press the lock button and insert the grinder head into the opening of the motor housing. Push in and turn counter clockwise until the safety lock clicks into place. (Figures 5, 6 and 7)
- 4

7. Place the hopper tray on the feed tube. (Figure 8)
8. When you are ready to grind, use the food pusher to push food gently, one piece at a time into the feeding tube. Do not force the food into the tube.

How To Assemble Sausage Maker

1. Insert feed screw into grinder tube.
2. Position the cutting blade onto the feed screw with the flat surface of the blade facing you.
3. Place the coarse grinding plate onto the feed screw, against the flat sides of the cutting blade.
4. Place wide end of sausage stuffer against the grinding plate. Hold in place while attaching the cap.
5. Insert grinder tube into the motor unit and turn counter clockwise until the safety lock clicks into place.

How To Operate

1. Before using for the first time, remove all packaging and wash parts. DO NOT place in dishwasher.
2. Place the unit on a sturdy work surface so the air-vents at the bottom and back are not blocked.
3. Make sure the unit is OFF. Plug the unit in.
4. Place a bowl or plate beneath the grinding tube to catch the ground meat.
5. Cut food into pieces (sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approx 3/4 x 3/4 x 2 inches) so they fit easily into the hopper.

6. Plug in and turn "R/ON" switch to "ON". Turn the "ON/OFF/R switch to "ON". The ground meat will come out through the grinding plate in the head. Note: The grinder must be ON BEFORE adding food.
7. Place food in the hopper tray and use the food pusher to feed food into the hopper opening. **CAUTION: DO NOT USE YOUR FINGERS TO FEED FOOD THROUGH THE HOPPER.** NOTE: The grinder head may rotate slightly during use, but it is normal. Do not over tighten to stop this movement. It may cause damage. (Figure 8)
8. Turn the unit OFF when complete.

Cutting Plates

- Fine: used for breakfast sausages, spreads, pâtés, baby food, and hamburgers.
- Medium: used for Polish and Italian style sausages, ground meat in soups or relishes.
- Coarse: used for salami and larger style sausages, ground meat for chili or with vegetables.

How To Make Sausage

1. Prepare natural casing by running it under cool water. Soak casing in a bowl of cool water for a half hour.
2. Rinse the casing again under cool water and let the water run through the casing by holding one end of the casing open under the faucet.

3. Soak the casing again, adding one tablespoon of white vinegar for each cup of water in the bowl. Leave the casing in the vinegar solution until you are ready to stuff it, then rinse and drain.

NOTE: Vinegar softens the casing and makes it more transparent. This makes the finished sausage look better.

4. Cut meat into one inch cubes and put in freezer for half hour to firm up.
5. Measure the seasonings for the recipe you are using and combine in a small bowl. Set aside.
6. Grind the meat, following the basic operating instructions.
7. Assemble the meat grinder with the sausage stuffer following the instructions on page 4.
8. Test the sausage. Fry up a small amount of the sausage mixture. Adjust seasonings to taste.
9. Pull the entire sausage casing over the stuffing tube so that the end of the casing is even with the tube opening.
10. Slowly feed the meat, with the pusher, into the hopper opening. When the ground meat is flush with the opening of the stuffing tube, pull off 2 inches of casing and tie into a knot.
11. Continue feeding meat into the hopper opening and stuffing the sausage casing. Pack the casing firmly but not to the bursting point. Maintain an even thickness throughout the length of casing.

Classic Meat Grinder

12. Slide leftover casing off stuffing tube when all meat has been used.
13. Inspect the sausage by pricking any air bubbles or pockets with a pin. Note: Air pockets can fill with fat while cooking allowing mold to grow.
14. Twist off the links. By starting at the tied end of the stuffed casing, grasp 3 inches of stuffed casing or the desired length of sausage you wish to make and gently twist two or three times in the same direction to form a link. Continue twisting off links until the entire casing is done.
15. Using a sharp knife, cut the links apart and cut off any empty casing at the end.
16. Arrange the links in a single layer on a plate covered with plastic wrap and refrigerate for a couple of hours. Note: If you are not going to eat the sausage within 2 days, it is recommended that you use one of Deni's vacuum sealers or vacuum packaging systems.

Sausage Making Tips

- Make sure the meat is as cold as possible, without being frozen, before you grind it. Cold meat is easier to grind and the fat doesn't clog up the grinding plate.
- When mixing sausage with your hands, place a bowl of cold water nearby. Rinse your hands frequently in the cold water so that the fat doesn't stick to your fingers.

Cleaning

- Make sure the unit is OFF and the motor has stopped completely before disassembling the unit.
- Unplug from the power outlet. Press the lock button. Turn the grinder head until you can remove the cap.
- To remove grinding plate easily, knock the head on the table with the cutting plate face up.
- Wash each part in warm soapy water. Use care when handling the sharp blades. Note: Do not wash any parts in the dishwasher or use abrasive cleaning agents or cloths when cleaning. Bleaching solutions containing chlorine will discolor aluminum surfaces. Thinners and benzynes will crack or change the color of the unit.
- Wipe motor housing with a damp cloth. Do not immerse in water.
- Coat feed screw, cutting blade, and cutting plates with salad oil after washing and drying. Note: The oil will keep parts lubricated.

Hints and Tips

- When carrying the unit, be sure to hold motor housing with both hands. Do not hold or carry by the hopper plate.
- Make sure all parts are tightly assembled. Loose parts will cause food to get caught and clog up the grinder.
- Always turn the unit ON before inserting food.
- Process a small amount of fat from the meat through the meat grinder before grinding to lubricate the grinding mechanism.
- Cut food into strips or cubes slightly smaller than the opening on the feeding tube.
- Do not grind hard foods such as bones.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Do not use the unit for more than 20 minutes without interruption. If longer use is necessary, allow unit to cool down thoroughly before reusing it.
- To avoid jamming, do not apply excessive pressure while operating.
- Grinding bread pieces may help to remove food residue left in the meat grinder after use.
- Chill meat before grinding to reduce the loss of juices.
- Refrigerate ground meat immediately and cook within 24 hours.
- Make sure food is free of bone, tough tendon, nutshells, etc. before grinding.

- Do not use food pusher on bread crumbs. They will feed themselves.
- When making bread crumbs, only use the coarse grinding disc.
- Never try to undo the parts or to repair the unit by yourself, contact Keystone Manufacturing Company, Inc.
- When switching from ON to OFF then to REVERSE or vice versa, wait about 6 seconds to assure that the motor has stopped completely.
- To maintain the freshness of your ground meat for up to five times as long as traditional food storage methods, it is recommended that you use one of Deni's vacuum sealers or vacuum packaging systems. To order, or for more information, call 1-800-DENI-VAC.

Troubleshooting

- **Meat Grinder shut off or no meat is coming out.**
The unit may be jammed. Shut it OFF. Press "R" on both switches to clear jamming of bone or other materials.
NOTE: Reverse operation will continue for as long as the button is pressed. Unplug the unit and follow cleaning instructions. Re-assemble. Never force food through the meat grinder.

Classic Meat Grinder

Recipes

Classic Italian Sausage

Servings: Makes 4 lbs of sausage or 16, 4 oz patties

Ingredients:

4 lbs pork butt, cubed
3 tbsp fennel seeds, whole
2 tbsp kosher salt
2 tsp black pepper
1 tbsp crushed red pepper flakes
1/2 cup cold water

Method:

1. Combine all of the ingredients in a bowl and mix well.
2. Use the coarse grinding plate and follow operating instructions on page 4.
3. When you are finished grinding, remove the grinding plate and attach the large sausage stuffer to the meat grinder following the assembly instructions on page 4.
4. Feed the mixture into the prepared casings (see page 5-6). If making patties, take the ground meat and shape into 4 oz patties or larger.

Cajun Style Chicken Sausage with Monterey Jack Cheese

Ingredients:

2 lbs chicken breast cut into 1" cubes
2 lbs chicken thighs cut into 1" cubes
1/2 lb Monterey Jack cheese cut into small cubes
1 tsp fresh garlic, finely minced
1 tbsp kosher salt
1 tsp black pepper
2 tbsp prepared Cajun spice mixture or from the recipe below
Prepared sausage casings

Cajun Spice Mixture:

1 tbsp kosher salt
1 tbsp granulated garlic
1 tbsp dried oregano, finely ground
1 tbsp dried thyme
1 tsp black pepper
1/2 tsp white pepper
1 tsp cayenne pepper (more if desired)
1 tbsp Paprika

Procedure for Cajun Spice Mixture:

1. Combine the ingredients.
2. Mix well and store in a covered container.

Continued on the next page.

Method:

1. Combine all of the sausage ingredients in a bowl. Mix well.
2. If possible, allow the mixture to blend for several hours or overnight.
3. Feed the seasoned meat into the grinder using the coarse grinding plate and follow operating instructions on page 4.
4. Remove grinding plate.
5. Assemble the large sausage stuffer following the directions on page 4.
6. Slide the casing onto the sausage stuffer (see page 5-6). Be careful not to over stuff the casing so that you can twist the sausage into links.
7. If making patties, divide ground meat into portions and shape the mixture to the desired size. Note: If storing the patties for later use, separate them using plastic wrap.

Mini Italian Sausage Links**Ingredients:**

2 lbs pork butt cut into 1" cubes
1 tbsp fennel seeds
1 tbsp kosher salt
2 tsp crushed red pepper flakes
1/2 cup romano cheese
2 tbsp chopped parsley
1/2 cup cold water
small diameter prepared sausage casings
(available at most meat markets)

Method:

1. Mix all of the ingredients together in a medium bowl.
2. Following operating instructions on page 4, feed the seasoned meat into the grinder using the medium grinding plate.
3. Remove the grinding plate.
4. Assemble the medium sausage stuffer following the directions on page 4.
5. Slide the prepared sausage casing onto the sausage stuffer.
6. Follow sausage instructions on page 5 and 6. Turn the grinder on and feed the ground meat into the machine being careful not to fill the sausage too tightly so that they can be easily twisted into links.
7. Link the sausages into 3" sections or smaller.

Classic Meat Grinder

Breakfast Sausage

Servings: 2 lbs breakfast sausage

Ingredients:

2 lbs well marbled, pork butt cut into 1" cubes

1 tbsp rubbed sage (more if desired)

1½ tsp black pepper

2 tsp kosher salt

½ cup cold water

Small diameter prepared sausage casings as needed

Method:

1. Combine all of the ingredients except the casings in a medium bowl. Mix well.
2. Feed seasoned meat into the grinder using the small grinding plate and follow operating instructions on page 4.
3. Remove grinding plate.
4. Assemble the small sausage stuffer following the directions on page 4.
5. Slide the prepared sausage casing onto the sausage stuffer.
6. Turn the grinder on and feed ground meat into hopper (see page 5-6) being careful not to stuff the casing too tightly to allow for easy linking.

Beef Burgers

Serves: 4

Ingredients:

1 lb beef chuck, cubed

½ cup oatmeal

½ cup diced onion

½ cup chopped parsley

3 tbsp ketchup

2 tsp worcestershire sauce

2 tsp salt

1 tsp black pepper

Method:

1. Follow operating instructions on page 4. Feed meat, oatmeal, onion, and parsley alternately through the grinder using the fine grinding plate.
2. Mix well and allow the mixture to sit for a few hours to enhance the flavors.
3. Add the ketchup, worcestershire sauce, salt and black pepper. Mix well.
4. Shape into 4 patties and grill to desired doneness.

BBQ Cocktail Meat Balls

Ingredients:

2 lbs beef chuck cut into 1" cubes

1 $\frac{1}{3}$ cup oatmeal

1/2 cup diced onion

1/2 cup chopped parsley

1/2 cup ketchup

1 tbsp worcestershire sauce

1 tbsp salt

2 tsp black pepper

1 egg

Oil for frying

Prepared BBQ sauce as needed

Method:

1. Combine all of the ingredients except the BBQ sauce and oil, in a large bowl. Mix well and allow several hours to blend the flavors.
2. Grind the mixture through the fine cutting plate, following the operating instructions on page 4.
3. Shape ground meat into meat balls about 1 $\frac{1}{2}$ " in diameter.
4. Add a small amount of oil to a skillet and bring to frying temperature.
5. Sauté the meat balls in batches until almost cooked through.
6. Transfer to a saucepan.
7. Add enough prepared BBQ sauce to almost cover the meat balls.
8. Simmer for about 1 hour.

Stuffed Savoy Cabbage Rolls

Servings: 10

Ingredients:

10 large cabbage leaves, boiled for 2 minutes in salted water and drained well

1/2 lb beef chuck cut into 1" cubes

1/2 lb pork butt cut into 1" cubes

1/2 cup chopped onion

1 clove garlic, diced fine

3 tbsp chopped parsley

1 $\frac{1}{2}$ cups cooked rice

2 tbsp tomato paste

2 tsp salt

1/2 tsp black pepper

Method:

1. Using the medium grinding plate, follow operating instructions on page 4. Grind the beef, pork, onion, garlic, and parsley into a medium bowl.
2. Add the rice, tomato paste, salt, and pepper. Mix well.
3. Divide the filling among the cooked cabbage leaves, being careful not to overfill.
4. Fold the edges in as you roll the leaves to hold the filling.
5. Place in an oiled casserole dish with the seam edge of the rolled leaf on the bottom to hold the shape.
6. Coat generously with tomato sauce.
7. Cover casserole and gently simmer for about 1 hour.

Classic Meat Grinder

Ham Salad

Servings: Makes 3 cups

Ingredients:

3 cups cooked ham, diced
1/2 cup chopped sweet onion (Spanish or Vidalia)
1/2 cup sweet pickles, chopped
1/2 cup mayonnaise (more or less to taste)
1 tbsp dijon mustard

Method:

1. Put ham, pickles, and onion through the grinder using the coarse grinding plate following the operating instructions on page 4.
2. Add the mayonnaise and mustard. Mix well.

Stuffed Banana Peppers

Servings: 6 peppers as an appetizer

Ingredients:

1 1/2 lbs beef chuck, cut into 1" cubes
1 cup oatmeal
1/2 cup diced onion
1/2 cup chopped parsley
1/2 cup ketchup
2 tsp worcestershire sauce
2 tsp salt
1 tsp black pepper
12 banana (or finger) peppers, sweet or hot (stem/seeds removed)
Oil for frying
Tomato sauce to serve on the side if desired

Method:

1. In a medium size bowl, combine all of the ingredients except the peppers, oil, and tomato sauce. Mix well.
2. Allow several hours to marinate if possible.
3. Grind the mixture using the fine or medium cutting plates following the operating instructions on page 4.
4. Stuff the ground mixture into the prepared peppers.
5. Heat oil in a sauté pan.
6. Saute the peppers in batches until well browned and the meat mixture is fully cooked.
7. If desired, serve with Tomato Sauce

Note: For a different flavor, use pickled peppers instead of fresh. Shake off excess liquid before stuffing.

Meat Loaf

Serves: 6

Ingredients:

2 eggs, beaten
3/4 cup milk
2-3 slices day old bread
1/2 cup finely chopped onion
2 tbsp snipped parsley
2 tsp worcestershire sauce
1 tsp salt
1/2 tsp ground sage
1 1/2 pounds chuck beef roast
1/4 cup ketchup
2 tsp brown sugar
1 tsp dry mustard

Method:

1. Preheat oven to 350°F.
2. Using the medium grinding plate, grind bread and then beef, following the instructions on page 4.
3. Combine eggs, milk, stir in bread crumbs, parsley, salt, sage and 1/8 tsp of pepper. Add beef, mix well. Pat mixture into a 8"x 4"x 2" loaf pan. Bake for 45 minutes to 1 hour. Spoon off excess fat. Combine ketchup, brown sugar, and mustard, spread over meat. Bake an additional 10-15 minutes. NOTE: Cooking times may vary.

Lemon and Port Wine Poached Fig Tarts

Servings: 12 tarts

Ingredients:

12 pre-baked 3" tart shells
1 1/2 cups dried figs
1 1/2 cups port wine or any other sweet red wine
1 cup toasted pecans, coarsely chopped
1 1/2 cups prepared lemon pie filling
Whipped cream as needed
Fresh raspberries and mint leaves for garnish

Method:

1. Combine figs and wine in a small sauce pan. Bring to a simmer for 5 minutes.
2. Turn off heat and allow figs to cool in the wine.
3. Drain off excess liquid and save for filling.
4. Grind the cooled figs using coarse grinding plate following the operating instructions on page 4.
5. Combine the ground figs and toasted pecans with the additional poaching liquid.
6. Spread a layer of filling onto each of the pastry shells.
Note: If there is leftover filling, put it into the freezer for future use.
7. Top each of the shells with lemon pie filling.
8. Mound the top with whipped cream.
9. Garnish with raspberries and a mint sprig.

Note: If any poaching liquid is left over, it can be combined with some fresh raspberries and pureed in a blender for a complementary sauce.

 deni

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Meat Grinder, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.

(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-3364-822

or email us at

custserv@deni.com

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Meat Grinder is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Ave., Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.[®]

© 2010 Keystone Manufacturing Company, Inc.

Classic
Hache-viande



Modèle #3301

IMPORTANT
Conservez ces instructions
et votre contenant
d'emballage d'origine.

deni[®]



INSTRUCTIONS
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Hache-viande

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, vous devez toujours observer certaines mesures de sécurité, notamment celles qui suivent:

- Lisez toutes les instructions.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez pas le hache-viande dans l'eau ou dans un autre liquide ou à un endroit qui risque d'être inondé par l'eau.
- Placez le hache-viande au centre d'un comptoir ou d'une surface de travail.
- Un adulte doit constamment exercer une surveillance de près quand l'appareil est employé par des enfants. Cet appareil n'est pas recommandé pour les enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y installer ou d'en retirer des composants ou avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil. N'y entrez jamais des aliments avec les mains. Utilisez toujours le pousoir. Conservez les cheveux, les mains, les vêtements et les ustensiles loin des pièces mobiles lorsque vous utilisez l'appareil pour réduire les risques de blessures et (ou) de dommages au hache-viande.
- N'utilisez pas les doigts pour retirer les aliments du disque de décharge pendant que l'appareil est en marche pour ne pas vous blesser. MISE EN GARDE: N'INSÉREZ PAS LES DOIGTS PRÈS DE LA TRÉMIE OU DE LA TÊTE PENDANT DE L'APPAREIL PENDANT QUE CE DERNIER EST EN MARCHE.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation électrique ou la prise est endommagé, si le hache-viande ne fonctionne pas comme il devrait, s'il a été échappé ou s'il est endommagé. Renvoyez-le à la société Keystone Manufacturing Company Inc. pour qu'on l'examine, qu'on le répare ou qu'on y fasse les ajustements électriques ou mécaniques nécessaires.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société Keystone Manufacturing Company Inc. peut présenter des dangers.

- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou pour des applications autres que les applications domestiques.
- Ne le laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon d'alimentation en contact avec des surfaces chaudes, comme un poêle.
- AVERTISSEMENT: La lame de coupe est très tranchante. Manipulez-la avec soin lorsque vous l'utilisez et lorsque vous la nettoyez.
- Ne placez pas le hache-viande à proximité d'un brûleur au gaz ou à l'électricité chaud, près d'un four et ne le placez pas au lave-vaisselle.
- Ne laissez pas le hache-viande sans surveillance pendant que vous l'utilisez.
- Si le moteur bloque, coupez immédiatement l'alimentation électrique et débranchez-le. Pour éviter les blessures, retirez d'abord la tête du hache-viande puis démontez-le et retirez-en les morceaux bloqués.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec ce hache-viande. Si une rallonge doit absolument être utilisée, elle doit avoir des valeurs nominales égales, voire supérieures à celles de cet appareil.
- Le hache-viande doit toujours être en position « OFF » avant d'insérer la prise dans la prise murale ou de la retirer de cette dernière.
- Ne débranchez pas le hache-viande en tirant sur le cordon électrique. Pour débrancher le cordon, tenez la prise et non le cordon.
- Ce hache-viande ne doit pas être utilisé pour des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Le hache-viande Deni a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette prise ne peut être insérée dans la prise murale polarisée que dans une seule direction. C'est un dispositif de sécurité. Inversez la prise si elle ne peut pas être insérée dans la prise murale. Communiquez avec un électricien qualifié si vous ne pouvez toujours pas insérer la prise électrique dans la prise murale. N'essayez pas de détruire ce dispositif de sécurité.
- Pour éviter les blocages, n'exercez pas une pression excessive quand vous utilisez l'appareil.

Hache-viande

- Il restera des particules d'aliments dans la tête du hache-viande après son utilisation. C'est normal. Il pourrait y avoir une petite quantité de poudre noire de métal qui adhère aux aliments broyés. Retirez ces particules de métal et jetez-les. Ne les mangez pas.
- Quand le disjoncteur se déclenche, ne mettez pas l'appareil en marche.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes, y compris les enfants, ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou qui n'ont pas d'expérience et les connaissances nécessaires, sauf si elles sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Lorsque vous transportez l'appareil, tenez le logement du moteur avec les deux mains. Ne transportez pas l'appareil en tenant uniquement la plaque de la trémie ou par la tête.
- Ne broyez pas des aliments durs, comme des os, des noix, etc.
- Ne broyez pas de gingembre ou d'autres matières contenant des fibres dures.
- L'utilisation continue du hache-viande ne devrait pas dépasser 10 minutes avant d'utiliser l'appareil de nouveau. L'appareil doit se refroidir pendant environ 10 minutes.
- La fonction d'inversion est interdite pendant que vous utilisez l'appareil. Attendez au moins une minute jusqu'à ce que le hache-viande soit complètement arrêté. Autrement, l'appareil pourrait émettre des bruits anormaux, des vibrations ou des étincelles électriques. Cela pourrait endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur; cet appareil est conçu pour des applications domestiques uniquement. N'utilisez pas cet appareil à des fins industrielles.

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le commutateur « ON/OFF/R » est en position « OFF ».

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Fonctions

Boutons de fonctionnement:

Ces boutons vous permettent de mettre l'appareil en marche, de l'arrêter et de mettre la vis sans fin en marche inverse si elle se bloque.

Bouton de verrouillage:

Ce bouton tient la tête fermement en place.

Bâti du moteur:

Le bâti sert de coquille extérieure pour le moteur.

Pousoir pour les aliments:

Ce pousoir sert à faire entrer les aliments dans l'ouverture de la trémie.

Plateau de la trémie:

Le plateau contient les aliments à hacher.

Tête de hachage:

La tête contient la vis sans fin, la lame et les plaques de coupe pour le hachoir.

Vis sans fin:

La vis fait tourner la lame de coupe pour hacher la viande.

Lame de coupe:

La lame coupe les aliments avant que ceux-ci ne passent dans les plaques de hachage.

Plaques de coupe:

Les plaques hachent la viande pour lui donner la texture désirée: fine, moyenne ou grossière.

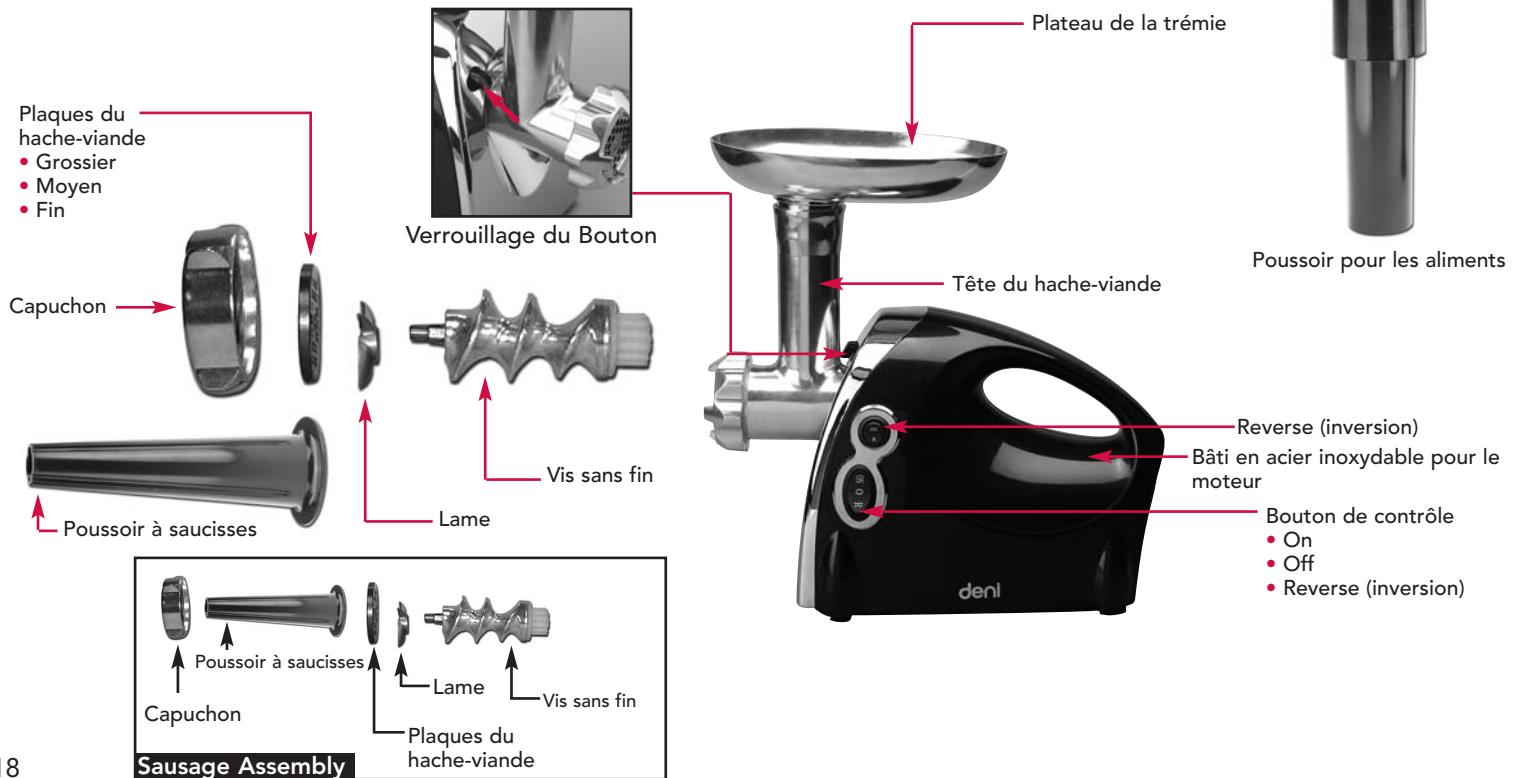
Pousoir à saucisses :

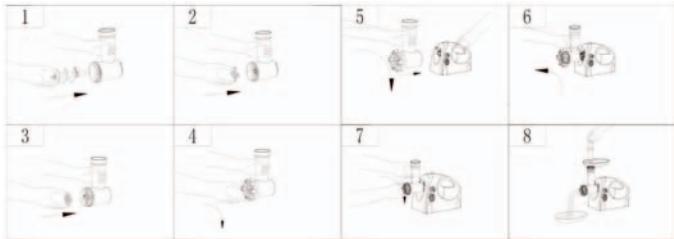
Ce pousoir sert de tunnel pour remplir les boyaux à saucisses.

Capuchon:

Le capuchon retient la lame de coupe et les plaques de hachage en place pendant le hachage.

Caractéristiques





Assemblage

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché pendant que vous l'assemblez.
2. Insérez la vis sans fin dans le tube de hachage; insérez d'abord l'extrémité la plus longue. (Figure 1)
3. Placez la lame de coupe sur la vis sans fin de sorte que la surface plate de la lame soit orientée vers vous. NOTE: Si la lame n'est pas bien insérée, la viande ne sera pas hachée et la plaque de coupe pourrait être endommagée. (Figure 2)
4. Placez la plaque de coupe désirée sur la vis sans fin, à côté des surfaces plates de la lame de coupe. Assurez-vous que les encoches de la plaque de coupe sont insérées dans les fentes pratiquées dans le tube de hachage. (Figure 3)
5. Installez le capuchon en toute sécurité sur l'extrémité du tube de hachage. (Figure 4) Ne serrez pas à l'excès.
6. Appuyez sur le bouton de verrouillage. Insérez la tête de rectifieuse dans l'ouverture du logement de moteur. Enfoncez et tournez contre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la sécurité clique dans l'endroit. (Figure 5, 6, 7)
7. Verrouillez la tête de hachage en tournant le bouton de verrouillage jusqu'à ce que l'assemblage soit bien serré. (Figure 6)

8. Utilisez le pousoir pour pousser délicatement les aliments, un morceau à la fois dans la trémie. N'insérez pas les aliments de force dans la trémie.

Assemblage du pousoir à saucisses

1. Insérez la vis sans fin sur le tube de hachage.
2. Placez la plaque de hachage grossier sur la vis sans fin.
3. Placez l'extrémité la plus grande du pousoir à saucisses sur la plaque de hachage. Tenez ces pièces ensemble pendant que vous installez la vis à anneau.
4. Insérez le tube de hachage sur le bloc moteur et serrez bien le bouton de verrouillage.

Mode d'utilisation

1. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et lavez les composants. NE LES placez pas au lave-vaisselle.
2. Placez l'appareil sur une surface de travail résistante afin que les bouches d'aération situées au fond et à l'arrière de l'appareil ne soient pas bloquées.
3. Assurez-vous que l'appareil est en position «OFF». Branchez l'appareil.
4. Placez un bol ou une assiette sous le tube de hachage pour recevoir la viande hachée.
5. Coupez les aliments en morceaux; retirez les tendons, les os et le gras; les morceaux de viande devraient mesurer 3/4 x 3/4 x 2 po pour entrer facilement dans la trémie.
6. Mettez le hache-viande en marche. La viande hachée sortira par les plaques de hachage de la tête. Note: Il faut mettre le hache-viande en marche AVANT d'y verser des aliments.

Hache-viande

7. Branchez l'appareil et placez l'interrupteur « R/ON » en position « ON ». Placez le commutateur « ON/OFF/R » en position « ON ». La viande hachée sortira par la plaque de broyage de la tête. Note : Le hache-viande doit être en position de marche AVANT que les aliments y soient ajoutés.
8. Placez les aliments dans le plateau-trémie et utilisez le pousoir pour pousser les aliments dans l'ouverture de la trémie. MISE EN GARDE: N'UTILISEZ PAS VOS DOIGTS POUR POUSSER LES ALIMENTS DANS LA TRÉMIE.

NOTE: La tête de hachage peut tourner légèrement pendant que vous utilisez le hache-viande; c'est normal. Ne serrez pas trop les composants pour essayer d'arrêter cette légère rotation. Trop serrer pourrait causer des dommages (Figure 7).

Arrêtez l'appareil lorsque le hachage est terminé.

Plaques de coupe

- Fin: Cette plaque est utilisée pour les saucisses de déjeuner, les tartinades, les pâtés, les aliments pour bébés et les hamburgers.
- Moyen: Cette plaque est utilisée pour la viande hachée qui se retrouve dans les saucisses polonaises et italiennes ainsi que dans les soupes et pour préparer les ingrédients pour la relish.
- Grossier: Cette plaque est utilisée pour le salami ou les grosses saucisses, la viande hachée pour le chili ou avec les légumes.

Préparation des saucisses

1. Préparez le tube naturel pour les saucisses en le passant sous l'eau froide. Trempez le tube dans un bol d'eau froide pendant 30 min.
2. Rincez le tube de nouveau à l'eau froide et laissez l'eau couler dans le tube en tenant l'une des extrémités du tube sous le robinet.
3. Trempez le tube de nouveau en ajoutant une cuillerée à soupe de vinaigre blanc par tasse d'eau dans un bol. Laissez le tube dans la solution de vinaigre jusqu'à ce que vous soyez prêt à remplir le tube puis rincez et videz le tube. NOTE: Le vinaigre assouplit le tube et le rend plus transparent. Ainsi, la saucisse a une plus belle apparence.

4. Coupez la viande en cubes d'un pouce de côté et placez-les au réfrigérateur pendant 30 minutes pour les raffermir.
5. Mesurez l'assaisonnement en fonction de la recette que vous utilisez et amalgamez les ingrédients dans un petit bol. Laissez cette préparation de côté.
6. Hachez la viande en suivant les instructions d'utilisation de base du hache-viande.
7. Assemblez le hache-viande et installez l'accessoire à saucisses en suivant les instructions qui se trouvent à la page 19.
8. Vérifiez la saucisse. Cuisez une petite quantité du mélange à saucisses. Ajustez les assaisonnements à votre goût.
9. Tirez tout le tube à saucisses sur le tube à saucisses de sorte que l'extrémité du tube soit au même niveau que l'ouverture du tube.
10. Insérez lentement la viande dans l'ouverture de la trémie à l'aide du pousoir. Lorsque la viande hachée est au même niveau que le tube à saucisses, retirez 2 pouces du tube et faites-y un nœud.
11. Continuez de remplir l'ouverture de la trémie et de remplir le tube à saucisses. Compactez bien le tube, mais sans faire éclater le tube. Conservez la même texture sur toute la longueur du tube.
12. Retirez le boyau à saucisses résiduel du tube de remplissage lorsque toute la viande a été utilisée.
13. Inspectez la saucisse et éliminez les bulles ou les poches d'air à l'aide d'une épingle. Note : Les poches d'air peuvent se remplir de matières grasses pendant la cuisson et occasionner une production de champignons.
14. Séparation des saucisses. À partir de l'extrémité où vous avez fait le nœud au bout du tube rempli, prenez 3 pouces de tube à saucisses ou la longueur désirée et exercez délicatement une torsion à deux ou trois reprises dans la même direction pour former les saucisses. Continuez ce processus jusqu'à ce que tout le tube soit séparé en saucisses individuelles.

15. À l'aide d'un couteau tranchant, coupez les saucisses les unes des autres et coupez le tube non rempli à la fin du tube.
16. Disposez les saucisses sur un seul étage sur une assiette et couvrez-les d'un plastique et réfrigérez-les pendant deux heures environ. Note: Si vous ne pensez pas manger les saucisses au cours des deux prochains jours, utilisez l'un des systèmes de scellement ou d'emballage sous vide Deni.

Conseils pour la préparation des saucisses

- Assurez-vous que la viande est aussi froide que possible, sans être gelée, avant de la hacher. La viande froide est plus facile à hacher et le gras ne bloque pas les plaques de hachage.
- Lorsque vous malaxez la viande avec vos mains, placez un bol d'eau froide à proximité. Rincez fréquemment vos mains dans l'eau froide afin que les matières grasses ne collent pas sur vos doigts.

Nettoyage

- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et que le moteur est complètement arrêté avant de commencer à démonter l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise murale. Appuyez sur le bouton de verrouillage. Tournez la tête du hache-viande jusqu'à ce que vous puissiez retirer le capuchon.
- Dévissez le capuchon.
- Pour retirer les plaques de hachage facilement, frappez la tête sur la table alors que la plaque de coupe est orientée vers le haut.
- Lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse. Attention lorsque vous manutentionnez les lames tranchantes.
Note: Ne placez pas les composants au lave-vaisselle; n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de chiffon pendant le nettoyage. Les solutions de blanchiment contenant du chlore décoloreront les surfaces en aluminium. Les diluants et les benzènes feront craquer les matériaux ou ils changeront la couleur de l'appareil.

- Essuyez le bâti du moteur à l'aide d'un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau.
- Enduisez la vis sans fin, la lame de coupe et les plaques de coupe avec de l'huile à salade après avoir lavé et séché les composants.
Note: L'huile conservera les composants lubrifiés.

Conseils et trucs

- Lorsque vous transportez l'appareil, tenez le bâti du moteur à deux mains. Ne transportez pas l'appareil par la plaque de trémie.
- Assurez-vous que tous les composants sont fermement en place. Les composants desserrés resteront emprisonnés et ils bloqueront le hache-viande.
- Mettez toujours le hache-viande en marche avant d'y insérer des aliments.
- Passez dans le hache-viande une petite quantité de matières grasses en provenance de la viande avant de commencer le hachage pour lubrifier le mécanisme de hachage.
- Coupez les aliments en bandes ou en cubes légèrement plus petits que l'ouverture du tube d'alimentation.
- Ne hachez pas d'aliments durs comme des os ou des noix.
- Ne hachez pas de gingembre ou d'autres matières composées de fibres dures.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 20 minutes sans interruption. Si des périodes d'utilisation plus longues sont nécessaires, laissez l'appareil refroidir complètement avant de le réutiliser.
- Pour éviter les blocages, n'appliquez pas de pression excessive pendant que vous utilisez l'appareil.
- Le hachage de miettes de pain peut aider à retirer les résidus de viande dans le hache-viande lorsque vous avez fini de l'utiliser.
- Refroidissez la viande avant de la hacher pour réduire la perte de jus.
- Réfrigérez la viande hachée immédiatement et cuisez-la dans les 24 heures.

Hache-viande

- Assurez-vous que les aliments ne contiennent pas d'os, de tendons durs, de coquilles de noix, etc. avant de les hacher.
- N'utilisez pas le pousoir pour les aliments sur les miettes de pain et sur les noix. Ces aliments passent d'eux-mêmes dans le hache-viande.
- Lorsque vous hachez des miettes de pain, utilisez uniquement la plaque de hachage grossier.
- N'essayez pas de démonter les composants ou de réparer l'appareil vous-mêmes; communiquez plutôt avec la société Keystone Manufacturing Company Inc.
- Lorsque vous passez de la position «ON» à la position «OFF» puis à la position «REVERSE» (inversion) ou vice versa, attendez environ 6 secondes pour que le moteur s'arrête complètement entre chaque position.

Problèmes et solutions

- Le hache-viande s'arrête et aucune viande n'en sort. L'appareil pourrait être bloqué. Appuyez sur la position « R » des deux interrupteurs/commutateurs pour dégager les os et les autres matériaux qui bloquent l'appareil. Arrêtez-le. Appuyez sur «REVERSE» pour enlever le blocage par les os ou d'autres matières. NOTE: L'inversion se poursuit aussi longtemps que vous appuyez sur le bouton. Débranchez l'appareil et suivez les instructions pour le nettoyage de votre appareil. Rassemblez l'appareil. N'insérez jamais d'aliments de force dans votre hache-viande.

Recettes

Saucisses italiennes classiques

Nombre de personnes servies: Fait 4 lb de saucisses ou 16 boulettes de 4 onces

Ingrédients:

4 lb de soc de porc coupé en cubes
3 cuillerées à soupe de graines de fenouil entières
2 cuillerées à soupe de sel kosher
2 cuillerées à thé de poivre noir
1 cuillerée à soupe de flocons de piment de Cayenne broyés
1/2 tasse eau froide

Préparation:

1. Amalgamez tous les ingrédients dans un bol et mélangez-les bien.
2. Utilisez la plaque de hachage grossier et suivez les instructions d'utilisation de la page 19.
3. Lorsque le hachage est terminé, retirez la plaque de hachage et installez le gros pousoir pour la saucisse sur le hache-viande; suivez les instructions d'assemblage de la page 19.
4. Insérez le mélange dans les tubes préparés (voir les pages 20-21). Si vous faites des boulettes, prenez la viande hachée et formez des boulettes de 4 onces ou plus.

Saucisses au poulet à la Cajun avec fromage Monterey Jack

Ingrédients:

2 lb de poitrines de poulet coupées en cubes d'un po de côté
2 lb de cuisses de poulet coupées en cubes d'un po de côté
1/2 lb de fromage Monterey Jack coupé en petits cubes
1 cuillerée à thé d'ail frais haché fin
1 cuillerée à soupe de sel kosher
1 cuillerée à thé de poivre noir
2 cuillerées à soupe de mélange d'épices Cajun et en provenance de la recette ci-dessous

Mélange d'épices à la Cajun:

1 cuillerée à soupe de sel kosher
1 cuillerée à soupe d'ail granulé
1 cuillerée à soupe d'origan déshydraté haché fin
1 cuillerée à soupe de thym déshydraté
1 cuillerée à thé de poivre noir
1/2 cuillerée à thé de poivre blanc
1 cuillerée à thé de piment de Cayenne (plus si vous le désirez)
1 cuillerée à soupe de paprika

Préparation du mélange d'épices à la Cajun:

1. Amalgamez les ingrédients.
2. Mélangez-les bien et placez-les dans un contenant couvert.

Préparation:

1. Amalgamez tous les ingrédients à saucisses dans un bol. Mélangez-les bien.
2. Si c'est possible, laissez le mélange mariner pendant plusieurs heures ou au cours d'une nuit.
3. Insérez la viande assaisonnée dans le hache-viande en utilisant la plaque de hachage grossier et suivez les instructions d'utilisation de la page 19.
4. Retirez la plaque de hachage.
5. Assemblez le gros pousoir à saucisses en suivant les instructions de la page 19.
6. Insérez le tube à saucisses sur le pousoir à saucisses (voir les pages 20-21).
Attention de ne pas trop remplir le tube pour pouvoir lui imprimer une torsion pour séparer les saucisses les unes des autres.
7. Si vous faites des boulettes, divisez la viande en portions et donnez au mélange la taille désirée. Note : Si vous remisez les boulettes pour les utiliser plus tard, séparez-les dans le plastique.

Hache-viande

Mini saucisses italiennes

Ingrédients:

2 lb soc de porc coupé en cubes d'un po de côté
1 cuillerée à soupe de graines de fenouil
1 cuillerée à soupe de sel kosher
2 cuillerées à thé de flocons de piment de Cayenne broyé
1/2 tasse de fromage romano
2 cuillerées à soupe de persil haché
1/2 tasse eau froide
Tubes à saucisses de petit diamètre
(disponible dans la plupart des marchés)

Préparation:

1. Amalgamez tous les ingrédients dans un bol de grandeur moyenne.
2. Suivez les instructions d'utilisation de la page 19 et insérez la viande dans le hache-viande à utilisant la plaque de hachage moyenne.
3. Retirez la plaque de hachage.
4. Assemblez le pousoir à saucisse de grosseur moyenne en suivant les instructions de la page 19.
5. Insérez le tube à saucisses préparé sur le pousoir à saucisses.
6. Suivez les instructions des pages 20 et 21. Mettez le hache-viande en marche et insérez la viande à saucisses dans la machine, mais sans remplir le tube à l'excès pour pouvoir facilement séparer les saucisses individuelles.
7. Séparez le tube en saucisses individuelles de 3 po de long ou moins.

Saucisses pour le déjeuner

Nombre de personnes servies: 2 lb de saucisses pour le déjeuner

Ingrédients:

2 lb de soc de porc assez gras coupé en cubes d'un po de côté
1 cuillerée à soupe de sauge râpée (plus si vous le désirez)
1½ cuillerée à thé de poivre noir
2 cuillerées à thé de sel kosher
1/2 tasse eau froide
Tubes préparés de faible diamètre au besoin

Préparation:

1. Dans un bol de grandeur moyenne, amalgamez et mélangez bien tous les ingrédients, sauf les tubes.
2. Insérez la viande assaisonnée dans le hache-viande en utilisant la plaque de hachage fin et suivez les instructions d'utilisation de la page 19.
3. Retirez la plaque de hachage.
4. Assemblez le petit pousoir pour les saucisses en suivant les instructions de la page 19.
5. Insérez le tube à saucisses préparé sur le pousoir pour les saucisses.
6. Mettez le hache-viande en marche et insérez la viande hachée dans la trémie (voir les pages 20-21); attention de ne pas insérer trop de viande dans le tube pour vous permettre de séparer facilement les saucisses les unes des autres.

Burgers au boeuf

Portions: 4

Ingrédients:

1 lb bloc d'épaule de bœuf, coupé en cubes
1/2 tasse de farine d'avoine
1/2 tasse d'oignons coupés en dés
1/2 tasse de persil coupé
3 cuillerées à soupe de ketchup
2 cuillerées à thé de sauce worcestershire
2 cuillerées à thé de sel
1 cuillerée à thé de poivre noir

Préparation:

1. Suivez les instructions d'utilisation de la page 19. Insérez la viande, la farine d'avoine, l'oignon et le persil alternativement dans le hache-viande en utilisant la plaque de hachage fin.
2. Mélangez bien les ingrédients et laissez le mélange marinier pendant quelques heures pour améliorer les saveurs.
3. Ajoutez le ketchup, la sauce worcestershire, le sel et le poivre noir. Mélangez bien ces ingrédients.
4. Formez 4 boulettes et grillez-les jusqu'à ce qu'elles soient à votre

Boulettes de viande BBQ pour cocktail

Ingrédients:

2 lb de bloc d'épaule de bœuf coupé en cubes d'un po de côté
1 1/3 tasse de farine d'avoine
1/2 tasse d'oignon coupé en dés
1/2 tasse de persil haché
1/2 tasse de ketchup
1 cuillerée à soupe de sauce worcestershire
1 cuillerée à soupe de sel
2 cuillerées à thé de poivre noir
1 oeuf
Huile à frire

Sauce BBQ préparée au besoin

Préparation:

1. Amalgamez tous les ingrédients dans un grand bol, sauf la sauce BBQ et l'huile. Mélangez bien les ingrédients et laissez-les marinier pendant plusieurs heures pour mélanger les saveurs.
2. Hachez le mélange à l'aide de la plaque de hachage fin en suivant les instructions d'utilisation de la page 19.
3. Façonnez les boulettes de viande en boules de 1 ce po de diamètre.
4. Versez une petite quantité d'huile dans une poêle à frire et portez la température de l'huile jusqu'à la température de friture.
5. Sautez les boulettes de viande en groupes jusqu'à ce qu'elles soient cuites presque complètement.
6. Transférez-les dans une casserole.
7. Ajoutez suffisamment de sauce BBQ préparée pour couvrir presque complètement les boulettes de viande.
8. Laissez mijoter pendant une heure environ.

Hache-viande

Cigares au chou de Savoie farcis

Nombre de personnes servies: 10

Ingrédients:

10 grandes feuilles de chou bouillies pendant 2 minutes dans l'eau salée, puis vidangez-les bien
1/2 lb bloc d'épaule de bœuf coupé en cubes d'un po de côté
1/2 lb soc de porc coupé en cubes d'un po de côté
1/2 tasse d'oignon haché
1 gousse d'ail haché fin
3 cuillerées à soupe de persil haché
1 1/2 tasse de riz cuit
2 cuillerées à soupe de pâte de tomate
2 cuillerées à thé de sel
1/2 cuillerée à thé de poivre noir

Préparation:

1. Utilisez la plaque de hachage moyen et suivez les instructions d'utilisation de la page 19. Hachez le bœuf, le porc, l'oignon, l'ail et le persil dans un bol de grandeur moyenne.
2. Ajoutez le riz, la pâte de tomate, le sel et le piment. Mélangez bien les ingrédients.
3. Placez une quantité de la préparation sur les feuilles de chou cuit; attention de ne pas remplir les feuilles à l'excès.
4. Pliez les bords des feuilles tout en les roulant pour retenir la garniture.
5. Placez les cigares au choux dans un plat huilé et placez le joint roulé du cigare au fond pour tenir la forme du cigare.
6. Enduisez les cigares d'une généreuse couche de sauce aux tomates.
7. Couvrez le plat et faites mijoter délicatement la préparation pendant une heure.

Salade de jambon

Nombre de personnes servies: 3 tasses

Ingrédients:

3 tasses de jambon cuit coupé en dés
1/2 tasse d'oignon doux haché (espagnol ou Vidalia)
1/2 tasse de cornichon sucré haché
1/2 tasse de mayonnaise (ou plus suivant votre goût)
1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon

Préparation:

1. Placez le jambon, les cornichons et l'oignon dans le hache-viande et utilisez la plaque de hachage grossière en suivant les instructions d'utilisation de la page 19.
2. Ajoutez la mayonnaise et la moutarde. Mélangez-les bien.

Piment banana farci

Nombre de personnes servies: 6 piments comme apéritif

Ingrédients:

1½ lb de bloc d'épaule de bœuf coupé en cubes de 1 po de côté
1 tasse de farine d'avoine
½ tasse d'oignon coupé en dés
½ tasse de persil haché
½ tasse de ketchup
2 cuillerées à thé de sauce worcestershire
2 cuillerées à thé de sel
1 cuillerée à thé de poivre noir
12 piments bananes, doux ou forts
(dont vous avez enlevé la tige/graines)
Huile à frire
Sauce aux tomates pour servir comme garniture si vous le désirez

Préparation:

1. Dans un bol de grandeur moyenne, amalgamez tous les ingrédients, sauf les piments, l'huile et la sauce aux tomates. Mélangez bien les ingrédients.
2. Laissez mariner les ingrédients pendant plusieurs heures si c'est possible.
3. Hachez le mélange en utilisant les plaques de hachage fin ou moyen en suivant les instructions d'utilisation de la page 19.
4. Insérez le mélange haché dans les piments préparés.
5. Chauffez l'huile dans une poêle à sauter.
6. Sautez les piments en lots jusqu'ils ce qu'ils soient bien grillés et que le mélange de viande soit complètement cuite.
7. Au besoin, servez ce plat avec de la sauce aux tomates

Note: Pour avoir une saveur différente, utilisez des piments marinés plutôt que des piments frais. Secouez les piments avant de les farcir pour en retirer l'excédent d'eau.

Pain de viande

Personnes servis: 6

Ingrédients:

2 œufs battus
¾ tasse de lait
2-3 tranches de pain d'une journée
½ tasse d'oignon haché fin
2 cuillerées à soupe de persil coupé
2 cuillerées à thé de sauce worcestershire
1 cuillerée à thé de sel
½ cuillerée à thé de sauge moulu
1½ lb de rôti de palette de bœuf
¼ tasse de ketchup
2 cuillerées à thé de cassonade
1 cuillerée à thé de moutarde sèche

Préparation:

1. Chauffez le four à 350 °F.
2. Utilisez la plaque de hachage moyen et hachez le pain et le bœuf en suivant les instructions de la page 19.
3. Amalgamez les œufs, le lait, les miettes de pain, le persil, le sel, la sauge et 1/8 cuillerée à thé de poivre. Ajoutez le bœuf et mélangez bien les ingrédients. Placez le mélange dans des contenants de 8 po x 4 po x 2 po. Cuisez pendant 45 minutes-1 hour. Retirez l'excédent de matières grasses. Amalgamez le ketchup, la cassonade et la moutarde et étendez la préparation sur la viande. Cuisez pendant 10-15 minutes de plus.

Hache-viande

Tartelettes aux figues pochées au citron et au vin

Nombre de personnes servies: 12 tartelettes

Ingrédients:

12 coquilles de tartelettes cuites d'avance de 3 po

1½ tasse de figues déshydratées

1½ tasse de porto ou de tout autre vin rouge sucré

1 tasse de pacanes grillées et hachées grossièrement

1½ tasse de garniture à tarte au citron préparée

Crème fouettée, au besoin

Framboises fraîches et feuilles de menthe comme décoration

Préparation:

1. Amalgamez les figues et le vin dans une petite casserole.
Faites mijoter pendant 5 minutes.
2. Coupez la chaleur et laissez les figues refroidir dans le vin.
3. Retirez l'excédent de liquide et conservez-le pour la garniture.
4. Hachez les figues refroidies en utilisant la plaque de hachage grossière en suivant les instructions d'utilisation de la page 19.
5. Amalgamez les figes hachées et les pacanes grillées avec le reste du liquide de pochage.
6. Étendez une couche de garniture sur chacune des coquilles de pâtisserie.

Note: S'il reste de la garniture, faites-la congeler pour l'utiliser plus tard.

7. Garnissez chaque coquille avec la garniture pour tarte au citron.
8. Terminez la garniture avec la crème fouettée.
9. Placez des framboises et des feuilles de menthe sur le dessus comme décoration.

Note : S'il vous reste du liquide de pochage, vous pouvez l'amalgamer avec les framboises fraîches et les transformer en purée dans un mélangeur comme sauce complémentaire.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'utilisation de votre hache-viande Deni, consultez notre département de service à la clientèle au numéro gratuit ci-dessous

Lundi au vendredi
8h30 à 17h00
(Heure normale de l'Est)

1-800-DENI-VAC

1-800-3364-822

ou communiquez avec
nous par courriel à
custserv@deni.com

www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.[®]

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre hache-viande Deni est garanti pendant un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut au niveau des matériaux et de l'exécution. Si votre appareil se révèle défectueux au cours de l'année suivant la date d'achat ou du reçu, renvoyez l'appareil, fret payé d'avance, avec une explication de la réclamation. Envoyez-le à Keystone Manufacturing Company Inc., 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14207. (Emballez votre appareil soigneusement dans sa boîte et son emballage d'origine pour éviter les dommages pendant le transport. La société Keystone n'est pas responsable des dommages causés à l'appareil pendant son renvoi.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company Inc. s'engage à réparer ou à remplacer toutes les pièces qui se révèlent défectueuses.

Cette garantie ne vaut que si l'appareil a été employé uniquement dans des applications domestiques et en suivant les instructions. Cette garantie ne vaut pas si l'appareil est branché dans une alimentation électrique qui ne convient pas, s'il a été démantelé ou modifié, peu importe la façon ou s'il a été endommagé en raison d'un abus.

Nous vous demandons que nous donner les détails sur votre fiche de garantie et de nous la renvoyer au cours de la semaine suivant l'achat ou suivant la date du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui changent d'un état/province l'autre.